



Like a Pro



De uitdaging van iedere hobbykok

Je kookt met passie en aandacht, of je nu een beginnend thuiskok bent of een ervaren chef. Met mooie ingrediënten en bijzondere smaakcombinaties, voor een gezellige avond aan tafel. Diezelfde aandacht wil je geven aan de opmaak van ieder bord. Een mooie presentatie draagt tenslotte bij aan de smaakbeleving van je gerecht. Een bord prachtig opmaken, zonder dat het veel tijd of moeite kost. Hoe doe je dat? Met behulp van Plate-it laat je vanaf nu elk gerecht eenvoudig schitteren.

Of je nu achter de barbecue staat of vol overgave een viergangendiner bereidt. Je besteedt hier veel tijd en aandacht aan. Alleen de opmaak van je bord krijgt vaak niet de aandacht die het verdient. Een gemiste kans! Alle zintuigen tellen namelijk mee tijdens het eten.



Naast de smaak en de geur, is het zien van het bord natuurlijk ook erg belangrijk. Plate-it maakt een oogstrelende presentatie gemakkelijk. Met onze selectie van de beste plating tools uit de professionele keuken, geef je thuis met gemak de finishing touch aan jouw gerechten.

Plate-it brengt de koksgereedschappen uit de sterrenkeuken bij jou thuis. Van siliconen vormen tot garneerflessen en van quenelle lepels tot scrapers. De tools van Plate-it zijn gemaakt van hoogwaardige en duurzame materialen. Stuk voor stuk een modern design, simpel in gebruik en betaalbaar. Speciaal voor de hobbykok die de puntjes op de i wil zetten.

Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel!

Plate-it **Like a pro.**



Plate-it like a Pro

Met passie

Plate-it is een merk voor zowel startende als ervaren kookliefhebbers. Deze passie begint bij het verzamelen van de juiste ingrediënten, die vervolgens worden bereid met kwalitatieve messen en ander keukengerei. En tot slot smaakvol gepresenteerd op het bord.

Kook met plezier en maak gebruik van je culinaire creativiteit!



Oog voor detail

Het zijn de puntjes op de i die het verschil maken. Daarom hebben wij de beste tools geselecteerd uit de professionele keuken. Zo kun jij thuis elk bord puntgaaf opmaken. Alle aandacht die je in de keuken besteedt komt zo op het bord volledig tot zijn recht.

Een tijdloos en modern design en hoogwaardige afwerking zijn de basis van onze producten.

Duurzaam

Plate-it heeft naast oog voor detail, ook hart voor het milieu. We vinden het belangrijk om ons steentje bij te dragen en kiezen daarom voor duurzame producten. Al onze verpakkingen zijn gemaakt van gerecycled materiaal en zonder plastic.



Toegankelijk

Niet iedereen is een sterrenchef van beroep. Maar de beleving van professioneel koken en luxe dineren maken wij graag toegankelijk voor iedereen.

De producten van Plate-it zijn eenvoudig in gebruik, hebben een strakke vormgeving én zijn betaalbaar.



Categorieën

De producten van Plate-it zijn ingedeeld in vier categorieën die meer vertellen over hun gebruiksmogelijkheden. Omdat de tools van Plate-it multifunctioneel zijn, vallen sommige producten in meerdere categorieën.

FINE DINING

Deze producten zijn perfect om te gebruiken als je een echt kunstwerk van je gerecht wilt maken. Plate-it like a pro!



BASIC

Beginnend kook-kunstenaar? Deze producten vormen de basis voor mooi opgemaakte borden.



BAKERY

De producten in deze categorie zijn ook geschikt voor het bakken en decoreren van cakes, patisserie, desserts, enzovoort.



JUNIOR

Loopt er thuis een kleine chef in de dop rond? Deze producten zijn ook veilig te gebruiken met en door de kleinste thuis-koks.



SCRAPERS VOL. 1

3-DELIGE SET

Met deze drie uniek vormgegeven scrapers van Plate-it maak je in een handomdraai een indrukwekkend gedecoreerd bord. Leg een toef gladde puree of saus op het bord en verdeel deze in een patroon naar keuze met behulp van één van de scrapers.

Ook taarten decoreer je eenvoudig met bijvoorbeeld botercrème. Voor het beste resultaat breng je de botercrème aan in een gladde laag met een Plate-it knikspatel. Vervolgens strijk je een mooi patroon met één van de scrapers.

| | | | |
|--|-------------------|---|---|
|  | Siliconen |  |  |
|  | 3 unieke scrapers | | |
| Art. no. | PlScraperVoll | !!!!!! | 8720039628557 |

FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR



No. 1



No. 2



No. 3



PRECISIE-PINCETTEN

2-DELIGE SET

Een precisie-pincet is de ideale accessoire voor het decoreren van gerechten met kleinere elementen. Van kruiden tot tuinkers en van granaatappelpitjes tot eetbare bloemen; met de precisie-pincetten van Plate-it maak je van elk gerecht een meesterwerk.

Beide pincetten zijn geschikt voor precieze werkjes in de keuken. De pincet



met knik zorgt ervoor dat je dichterbij het bord kunt komen voor extra nauwkeurigheid van jouw creatie. Ook is deze pincet zeer geschikt om lastige hoeken op het bord te bereiken.

| | | |
|-----------------|--|----------------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking | |
| | 2 pincetten. 1 rechte vorm, 1 gebogen vorm | |
| Art. no. | PITweezers2 | !!!!!! 8720039628373 |



FINE DINING
BAKERY

QUENELLE LEPELS

Met de quenelle lepels van Plate-it maak je van elke pudding, mousse, puree of ijs quenelles. Ofwel de bolle, ovale vormen die je vaak ziet in de Franse keuken.

Neem twee quenelle-lepels en dompel deze in een glas warm water. Schep met een van de lepels een portie. Schep het gedeelte over met de andere lepel. Gebruik de brede kant van de lepel om

in de holte aan de bovenkant van de andere lepel te scheppen. Herhaal deze stap indien nodig om een gladde vorm te creëren. Leg de quenelles voorzichtig op het bord.



2-DELIGE SET SMALL

| | | |
|-----------------|------------------------|-----------------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking | |
| | 2 quenelle lepels | lepelschep 53 x 32 mm |
| Art. no. | PIQuenellesS | !!!!!! 8720039628618 |

2-DELIGE SET LARGE

| | | |
|-----------------|------------------------|-----------------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking | |
| | 2 quenelle lepels | lepelschep 73 x 45 mm |
| Art. no. | PIQuenellesL | !!!!!! 8720039628939 |

DECORATIEZEEF

Ø 8CM

Het fijne gaas maakt van de decoratiezeef een multifunctioneel hulpmiddel voor in de keuken. Of je nu je gerechten op een bijzondere manier wilt presenteren of vers gebakken taarten wilt decoreren, de Plate-it decoratiezeef geeft je gerechten een mooie afwerking.

Vul de decoratiezeef met ingrediënten in poedervorm zoals poedersuiker, cacao, gedroogd fruit of kruidenpoeder



en tik met je vinger zachtjes tegen de rand van de zeef. Beweeg je hand heen en weer.

TIP: Gebruik de Plate-it stencils om figuren op je bord of gerecht te maken.

| | | |
|-----------------|------------------------|----------------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking | |
| | 1 decoratiezeef | |
| Art. no. | PIDecoSieve8 | !!!!!! 8720039628342 |



FINE DINING
BASIC
JUNIOR



FINE DINING



FINE DINING

Next level decoreren

Met de mallen en stencils van Plate-it kun je allerlei vormen maken die je gerechten echt naar een hoger niveau tillen. Combineer twee of drie producten uit de set voor een optimale presentatie. Op deze manier creëer je met het gekozen thema de WOW-factor voor je gasten.

1 Bordstencil

Leg het stencil op het bord. Strooi er met behulp van de Plate-it decoratiezeef een droog ingrediënt (bijvoorbeeld poeder of kruiden) overheen. Til het stencil voorzichtig op met behulp van het lipje. De vorm wordt op het bord zichtbaar.

Gevorderde koks kunnen dit stencil ook gebruiken om met puree de vormen op het bord te maken. Verdeel de puree in het stencil met een Plate-it knikspatel en verwijder het voorzichtig.

2a Tuille siliconen mal

Verwarm de oven voor en vul de mal met beslag. Verwijder overtollig beslag met een Plate-it knikspatel. Bak in de oven tot het beslag gaar is. Haal je creatie voorzichtig met de

Plate-it precisie-pincet uit de mal. Je kunt de mal ook gebruiken voor koude decoraties zoals chocolade of gelei. Laat het opstijven in de vriezer en druk voorzichtig uit de mal terwijl het nog bevroren is. Zo behoud je creatie zijn vorm.

2b Tuille stencil

Met dit stencil maak je tuilles in leuke vormen. Vul het bijvoorbeeld met beslag, gesmolten suiker, of chocolade. Leg het stencil op bakpapier en bestrijk deze met het gekozen ingrediënt. Gebruik hiervoor een Plate-it knikspatel om het goed af te strijken. Til het stencil voorzichtig op aan het lipje. Afhankelijk van je gekozen ingrediënt dien je het in de oven af te bakken, op te laten stijven of af te laten koelen in koelkast of vriezer. Het stencil is niet hittebestendig.


3 3D siliconen mal

Gebruik de siliconen mal om 3D-creaties te maken. Vul de vorm met een mousse, chocolade, ijs of een andere vulling. Laat deze opstijven in de vriezer of bak af in de oven (tot 230°C).

Vriezer: Verwijder de vorm als deze nog bevroren is - zo behoudt je creatie zijn vorm.

Oven: Vet je mal in voordat je deze gebruikt. Laat je creatie goed afkoelen zodra hij uit de oven komt.

Hittebestendigheid

 Siliconen mal 230 °C | 446 °F

GARNEERMALLEN INFINITY 3-DELIGE SET




FINE DINING



2a Tuille siliconen mal

1 Bordstencil



| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | Siliconen en kunststof |  |
|  | 1 stencil, 2 siliconen mallen | |
| Art. no. | PIMoldsInfinity | 8720039628434 |

GARNEERMALLEN WOOD 3-DELIGE SET



FINE DINING



2b Tuille stencil

1 Bordstencil



| | | |
|---|-----------------------------|---|
|  | Siliconen en kunststof |  |
|  | 2 stencils, 1 siliconen mal | |
| Art. no. | PIMoldsWood | 8720039628700 |



Strooi met behulp van de decoratiezeef bijvoorbeeld poedersuiker over het bordstencil (Nr. 1). Til het stencil voorzichtig aan het lipje op.



Decoreer je gerecht met een zelf gebakken tuille. Gebruik hiervoor de tuille siliconen mal (Nr. 2a).



Vul de 3D siliconen mal met bijvoorbeeld chocoladepudding voor een heerlijk dessert met een luxe uitstraling (Nr. 3).



Voor het bordstencil kun je naast poedersuiker ook cacao-poeder, rietsuiker of kruiden zoals paprikapoeder, kerriepoeder of peper gebruiken.



Voor een compleet thema combineer je de drie producten op één bord.



Bestrijk het tuille stencil bijvoorbeeld met beslag om dunne tuilles te maken. Deze kun je gebruiken als eetbare decoratie voor bij je gerecht (Nr. 2b).

GARNEERMALLEN INNER CIRCLE

3-DELIGE SET

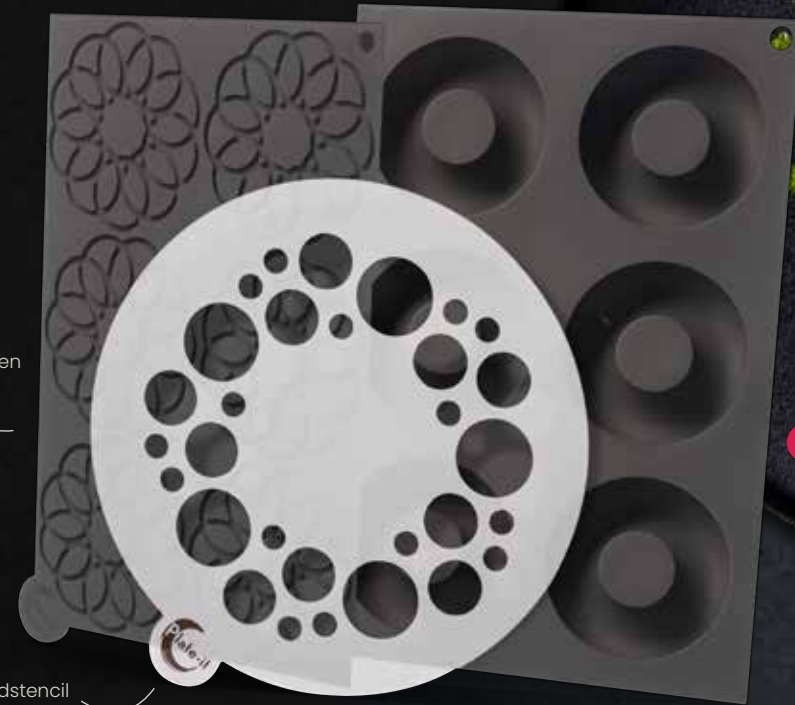
3 3D siliconen mal

2a

Tuille siliconen mal

1

Bordstencil



NIEUW!



FINE DINING

| | | |
|----------|------------------------------|----------------------|
| ↓ | Siliconen en kunststof | |
| 📦 | 1 stencil, 2 siliconen malen | |
| Art. no. | PIMoldsCircle | !!!!!! 8720791530044 |

KNIKSPATELS

3-DELIGE SET

De knikspatels van Plate-it zijn een grote hulp in de keuken. Strijk op professionele wijze vullingen glad, glazuur taarten of smeer je sauzen decoratief uit. De 3 formaten knikspatels zijn daarnaast ook ideaal om (kleine) gerechten op het bord te schikken.

Decoreren

Plaats een toefje puree op het bord en strijk het in een vloeiende beweging uit.

Garneren

Schuif de spatel onder het ingrediënten die je op het bord wil plaatsen en positioneer deze zoals gewenst.

TIP: de knikspatels zijn licht flexibel en daardoor ook zeer geschikt voor het afstrijken van de Plate-it siliconen malen en stencils.

↓

RVS in matte afwerking



📦

3 formaten knikspatels

Art. no.

PISpat3

!!!!!!

8720039628199

FINE DINING

BASIC

BAKERY



GARNEERMALLEN LOVE AT FIRST BITE

3-DELIGE SET

3 3D siliconen mal

2a

Tuille siliconen mal

1

Bordstencil



NIEUW!



FINE DINING

| | | |
|----------|------------------------------|----------------------|
| ↓ | Siliconen en kunststof | |
| 📦 | 1 stencil, 2 siliconen malen | |
| Art. no. | PIMoldsLove | !!!!!! 8720791530013 |





BUÑUELOS VORMEN

Maak lichte, knapperige krokantjes in een sierlijke vorm met de Buñuelos vormen van Plate-it. Een prachtig onderdeel voor elke gang. Na bereiding kunnen de timbaaltjes/rosettes worden gevuld naar eigen smaak, worden toevoegd aan je gerecht voor een extra crunch of gebruikt als snack. Zowel hartige als zoete combinaties zijn mogelijk. Plate-it heeft verschillende originele thema's zoals "tartelettes", "under the sea" en "flower power". Ideaal om je gasten mee te verrassen!

Rosettes

Deze krokantjes kun je dippen in chocolade, bestrooien met poeder of versieren met toefjes mayonaise en decoratie.

Timbaaltjes

De dichte bakjes kun je vullen naar eigen smaak. Bijvoorbeeld met lemon curd, mousse, ragout of roomkaas met gerookte zalm.

Mix de ingrediënten tot een glad beslag en laat het een half uurtje in de koelkast rusten. Verwarm de Buñuelos Rosette in de hete olie zodat deze goed ingevet en heet is. Dompel de Rosette/Timbaal ongeveer driekwart diep in het beslag. Frituur op 160-170°C laat goed uitlekken, daarna naar wens opmaken en serveren.

Buñuelos basisrecept

150 gr patentbloem
240 ml melk
5 gr zout
1 ei



HOE WERKT HET?



Dompel de Buñuelos vorm 60 sec. in de olie (180-190°C). Hierdoor blijft het beslag naderhand niet plakken.



Druk daarna de vorm in het beslag. Laat het beslag niet over de bovenkant lopen, anders kan het krokantje er niet meer af.



Wanneer het beslag goed aan de Buñuelos vorm blijft zitten, kun je deze eruit halen.



Dompel vervolgens de Buñuelos vorm in de olie en bak deze tot de vorm vanzelf los raakt.



Laat het krokantje nadat hij los is gekomen nog even verder bakken tot hij goudbruin is.



Draai nu om zodat ook de andere kant goudbruin kan worden. Gebruik de Plate-it precisiepincet om het krokantje uit de olie te pakken en laat op een keukenpapiertje uitlekken.

BUÑUELOS HANDVAT

Het Buñuelos handvat wordt exclusief vormen geleverd. Het handvat vormt de basis van onze Buñuelos collectie. Je kunt deze uitbreiden met verschillende thema's zoals de Buñuelos Tartelettes, Flower Power of Under The Sea. Deze kun je eenvoudig aan het handvat monteren zodat de rosettes en timbaaltjes veilig in de hete olie kunnen worden gedompeld.

| | | |
|----------|------------------------|---------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking | ☒ |
| 📦 | 1 handvat | |
| Art. no. | PIBunHandle | 8720791530075 |

NIEUW!



FINE DINING

BAKERY

BUÑUELOS VORMEN UNDER THE SEA

2-DELIGE SET

NIEUW!

| | | |
|----------|-----------------------------|----------------------|
| ↓ | Aluminium | ☒ |
| 📦 | 2 aluminium Buñuelos vormen | |
| Art. no. | PIBunSea | !!!!!! 8720039629905 |

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS VORMEN TARTELETTES

2-DELIGE SET

NIEUW!

| | | |
|----------|-----------------------------|----------------------|
| ↓ | Aluminium | ☒ |
| 📦 | 2 aluminium Buñuelos vormen | |
| Art. no. | PIBunTart | !!!!!! 8720039629967 |

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS VORMEN FLOWER POWER

2-DELIGE SET

NIEUW!

| | | |
|----------|-----------------------------|----------------------|
| ↓ | Aluminium | ☒ |
| 📦 | 2 aluminium Buñuelos vormen | |
| Art. no. | PIBunFlowPow | !!!!!! 8720039629936 |

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS ROSETTES

3-DELIGE SET

| | | |
|----------|--|----------------------|
| ↓ | RVS in matte afwerking, aluminium | ☒ |
| 📦 | 2 aluminium Buñuelos vormen en 1 RVS handvat | |
| Art. no. | PIBunuelos3 | !!!!!! 8720039628311 |



FINE DINING
BAKERY



GARNEERFLESSEN

2-DELIGE SET

De garneerflessen van Plate-it zijn niet alleen ideaal voor het doseren van beslag, sauzen, oliën of dressings, maar zijn ook het perfecte hulpmiddel voor het decoreren van je borden. Druppels, cirkels of lijnen, alles is mogelijk. Beide flessen hebben elk een uniek mondstuk. Eén is perfect is voor het grovere werk, de ander is juist voor een subtiele finishing touch. De dop aan de onderzijde is los te draaien, waardoor schoonmaken zeer eenvoudig is. Vul de fles met een saus, olie of dressing en garneer het bord met een vorm naar keuze.

| | | | |
|----------|------------------|--------|---------------|
| ↓ | Kunststof | ☒ | BPA FREE |
| 📦 | 2 Garneerflessen | | 70 C° |
| Art. no. | PIBottles500 | !!!!!! | 8720039628281 |



FINE DINING
BASIC
BAKERY
JUNIOR



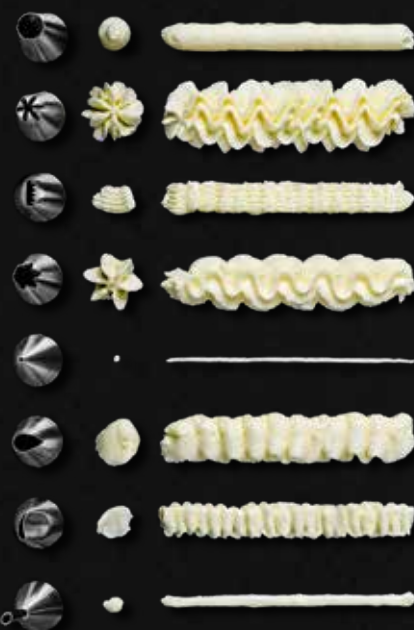
SPUITZAKHOUDER INCL. ACCESSOIRES

11-DELIGE SET INCLUSIEF HOUDER, 8 SPUITMONDJES EN 2 HERBRUIKBARE SPUITZAKKEN

Versier desserts met zoete mousses en slagroom. Maak je eigen pommes duchesses en eclairs of vul kleine glaasjes zonder te morsen. Met 8 verschillende spuitmondjes in deze professionele piping set van Plate-it is er altijd wel eentje die je goed kunt gebruiken. De houder laat de gevulde spuitzak tussentijds rusten en houdt alle onderdelen netjes bij elkaar. Kies de gewenste spuitmond en duw deze in de spuitzak totdat deze vastzit. Vul de spuitzak met een puree of crème

naar keuze. Sluit de zak door het uiteinde te draaien en knijp het mengsel er voorzichtig uit, terwijl je andere hand de gedraaide bovenkant nog steeds dicht knijpt.

| | | | |
|-----------------|--|--|---------------|
| | RVS in matte afwerking, kunststof, katoen | | spuitzakken |
| | 1 houder, 8 spuitmondjes en 2 herbruikbare spuitzakken | | 8720039628588 |
| Art. no. | PINozzle11 | | 8720039628588 |



- 1 Groot spuitmondje met glad uiteinde: toeven en schuimpjes, vullingen in baksels spuiten.
- 2 Stervormig, open spuitmondje: toeven.
- 3 Geribbeld spuitmondje: om geribbelde, brede lijnen te trekken.
- 4 Stervormig gesloten spuitmondje: toeven, net wat sierlijker.
- 5 Klein spuitmondje met glad uiteinde: fijne decoraties.
- 6 Spuitmondje met druppelvorm: boogjes, bloemblaadjes, draperieën.
- 7 Spuitmondje in maanvorm: voor het maken van bijvoorbeeld kerstboompjes, hartjes, touw, schelpjes, etc.
- 8 Lang dun spuitmondje met naaldvormig uiteinde: soezen vullen.



FINE DINING

BAKERY

JUNIOR



DRAAIPLATEAU

GLAS Ø 30CM

Met het glazen draaiplateau van Plate-it zet je in een handomdraai borden klaar. Geen moeilijke manoeuvres meer voor het beste resultaat! Het draaiplateau is daarnaast zeer geschikt voor het decoreren van taarten.

Voor het juiste gebruik plaats je een bord in het midden van de draaitafel, gemakkelijk te vinden door de cirkelvormige lijnen bovenop.

Met behulp van de Plate-it garnerflessen is het mogelijk een mooie cirkel of spiraal te creëren. Geef een klein duwtje tegen het draaiplateau en knijp de vloeistof rustig van binnen naar buiten.

Harde lijnen kunnen eventueel ook worden vervaagd met het gebruik van een Plate-it decoratiekwast,

Leg de overige ingrediënten voorzichtig op het bord en geniet van je mooie maaltijd!

| | | | |
|-----------------|---|--|---------------|
| | Glas, RVS, EVA foam | | |
| | 1 glazen draaiplateau, 3 antislipstrips | | 8720039628229 |
| Art. no. | PITurnTable | | 8720039628229 |



Antislipstrips apart meegeleverd. Voor gebruik aanbrengen



GARNEERRINGEN MET PUSHER

4-DELIGE SET Ø 5, 7 EN 9 CM

De garneerringen met pusher van Plate-it zijn perfect om vormen uit te steken of ingrediënten in cirkels op je bord te schikken. Met behulp van de pusher kan de vulling ook gemakkelijk uit de garneerring worden gedruwd.



Vul een garneerring met bijvoorbeeld steak tartaar, risotto of een dikkere puree en druk deze aan met de pusher. Til de ring voorzichtig op.

TIP: Plaats een klein druppeltje saus op het bord en druk de pusher hier voorzichtig in, zodat er een mooie vorm ontstaat voor een extra creatief versierd bord.

| | | |
|-----------------|----------------------------|---------------|
| | RVS in matte afwerking | |
| | 3 garneerringen met pusher | |
| Art. no. | PIGarnRings4 | 8720039628403 |

- FINE DINING
- BASIC
- BAKERY
- JUNIOR



DECORATIEKWASTEN

2-DELIGE SET

Strijk met je Plate-it decoratiekwast over je bord voor een verrassend effect met bijvoorbeeld je sausje.

Siliconen borstelharen

Ideaal voor het grotere werk, zoals voor het lakken en invetten van gerechten, maar ook voor het decoreren van een bord met grovere strepen.

Nylon Siliconen kwast

Deze kwast is geschikt voor een subtielere afwerking.



Voor beide kwasten is het Plate-it draaiplateau geschikt voor het meest optimale resultaat. Hiermee creëer je bijvoorbeeld mooie cirkels en spiralen.

Naast decoratiestrepen kun je de kwasten ook gebruiken voor het invetten van een bakvorm.

| | | |
|-----------------|--|---------------|
| | RVS in matte afwerking, siliconen, nylon | |
| | 1 nylon kwast en 1 siliconen kwast | |
| Art. no. | PIBrush2 | 8720039628670 |



- FINE DINING
- BASIC
- BAKERY
- JUNIOR

COMPLETE PLATE-IT ASSORTIMENT



PRECISIE-PINCETTEN
AVP: € 19,95
Artikelcode: PITweezers2



DECORATIEZEEF
AVP: € 13,95
Artikelcode: PIDecoSieve8



QUENELLE LEPELS LARGE
AVP: € 22,95
Artikelcode: PIQuenellesL



QUENELLE LEPELS SMALL
AVP: € 19,95
Artikelcode: PIQuenellesS



DECORATIEKWASTEN
AVP: € 19,95
Artikelcode: PIBrush2



KNIKSPATELS
AVP: € 27,95
Artikelcode: PISpat3



GARNEERRINGEN MET PUSHER
AVP: € 23,95
Artikelcode: PIGarnRings4



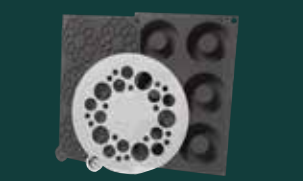
SCRAPERS VOL. 1
AVP: € 27,50
Artikelcode: PIScraperVoll



GARNEERMALLEN INFINITY
AVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsInfinity



GARNEERMALLEN WOOD
AVP: € 24,95
Artikelcode: PIMoldsWood



GARNEERMALLEN INNER CIRCLE
AVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsCircle



GARNEERMALLEN LOVE AT FIRST BIT
AVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsLove



GARNEERFLESSEN
AVP: € 15,95
Artikelcode: PIBottles500



SPUITZAKHOUDER INCL. ACCESSOIRES
AVP: € 37,95
Artikelcode: PINozzle1



DRAAIPLATEAU
AVP: € 34,95
Artikelcode: PITurnTable



BUÑUELOS ROSETTES
AVP: € 24,95
Artikelcode: PIBunuelos3



BUÑUELOS HANDVAT
AVP: € 14,95
Artikelcode: PIBunHandle



BUÑUELOS VORMEN FLOWER POWER
AVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunFlowPow



BUÑUELOS VORMEN UNDER THE SEA
AVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunSea



BUÑUELOS VORMEN TARTELETTES
AVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunTart



Like a Pro



Style de Vie Authentique B.V.
De Panoven 17
4191 GW Geldermalsen
The Netherlands

WWW.PLATE-IT.COM

    [PLATEITLIKEAPRO](https://www.tiktok.com/@plateitlikeapro)

PlateltCatNL



8 720039 629783



MADE OF RECYCLED
PAPER SO PLEASE
RECYCLE ME AGAIN